



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



30 - 40 MIN. TILBEREDNING

Tigerrejer med paprikakartofler og aiolidressing

Det skal du bruge

1 stk rød peber
400 g kartofler
2 tsk paprika
2 stk æg
½+½ fed hvidløg
1 dl creme fraiche
½ pakke bredbladet persille
½ stk rød chili
125 g cherrytomater
250 g kæmperejer - har været frosset
½ stk citron

Du skal selv have:

Olie, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Tænd ovnen og varm op til 225°C (Varmluft). Skyl snackpeber, halvér og skær i strimler. Bland med kartofler, olie, paprika og salt og fordel på en bageplade med bagepapir. Sæt i ovnen og bag i ca. 25 min.
- 2 Sæt æg over i koldt vand og bring i kog. Kog i ca. 7-8 min.
- 3 **Aiolidressing:** Pil og pres hvidløg. Bland halvdelen med creme fraiche og lad trække til resten af retten er færdig.
- 4 Skyl persille, chili og tomater. Hak persille groft. Halvér tomaterne. Skær chili i mindre tern **TIP:** Fjern frø og frøvægge, hvis du vil have retten mindre stærk.
- 5 Varm olie op på en pande. Steg rejerne ved høj varme med hvidløg og chili i 1-2 min. Læg rejerne over i en skål, bland med fintrevet citronskal og halvdelen af persillen. Skær citronen i både.
- 6 Bland de bagte kartofler med resten af persillen og tomaterne. Pil æg, skær i både og fordel over kartoflerne. Servér rejerne med bagte kartofler, aiolidressing og citronbåde.

Allergener

Æg, Krebssdyr, Laktose, Mælk

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



Næringsværdier

Energi pr. portion: 2.064 kJ / 493 kcal

Indhold Pr. portion

Fedt 18,4 g
heraf mættede fedtsyrer 7,5 g

Kulhydrat 46,4 g
heraf sukkerarter 13,0 g

Protein 35,4 g

Salt 1,9 g

Kostfibre 6,9 g